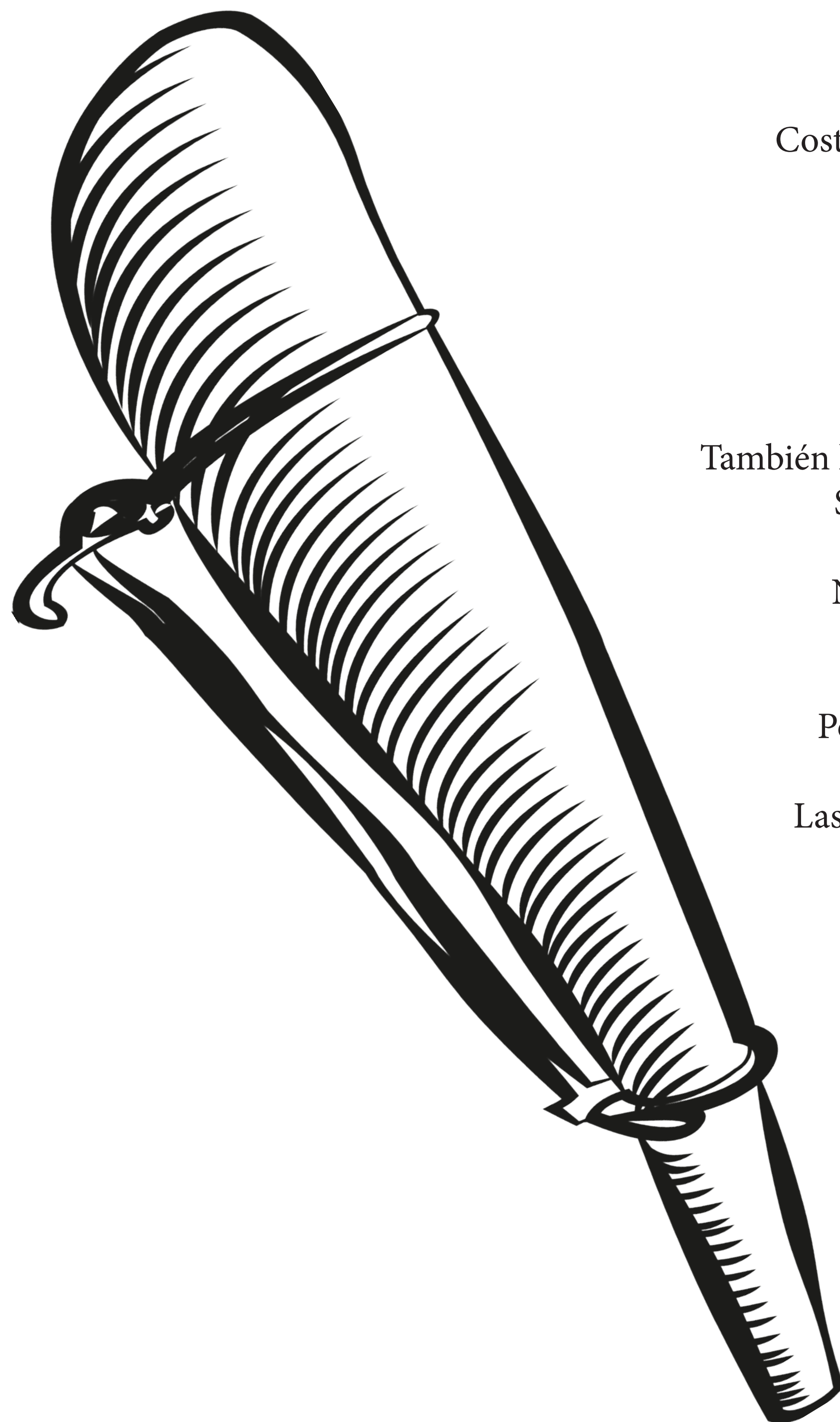
EL ACOCOTE
FANZINE PULQUERO



Número 01
Noviembre de 2014
Costo de recuperación $10 pesos

Contenido

El Tinacal Colectivo



EDITORIAL



El Tinacal

el_tinacal

Colectivoeltinacal

www.colectivoeltinacal.blogspot.com

colectivoeltinacal@gmail.com

El colectivo El Tinacal surgió en mayo del 2010 a partir de la unión de personas interesadas en un fin común: la difusión, preservación e investigación en torno al pulque y las pulquerías en la ciudad de México, quienes habíamos desarrollado un trabajo previo formando parte de los colectivos: Pulque nuestro, Proyecto óxido y Pulquimia.

Hemos llevado a cabo una buena cantidad de “Tours Pulqueros”, en los que se invita a la gente a visitar pulquerías de zonas específicas de la ciudad de México, que se acerquen a partir de una experiencia vivencial, a conocer las dinámicas cotidianas y seguir llenando de vida estos espacios únicos.

En 2012 publicamos el libro “Los recuerdos del porvenir: las pulquerías de la ciudad de México”, donde hicimos un esbozo histórico de la dinámica pulquera en la ciudad, además de reseñar textual y gráficamente 72 pulquerías existentes hasta ese entonces.

También hemos realizado una serie de videos documentales sobre temas relacionados al pulque, desde historias de vida, personajes característicos, anécdotas de las pulquerías, fiestas tradicionales, entre otros.



¿Porqué un fanzine?

Actualmente se ha visto un repunte de la cultura del pulque. Han surgido muchos eventos culturales con esa temática. Desgraciadamente algunas pulquerías de antaño cierran sus puertas, pero también hay otros nuevos espacios que le abren las puertas a esta bebida, a otros clientes y a propuestas interesantes. Surgen grupos y personas que aportan muchos elementos para que esta cultura siga viva.

Es en este contexto en el que el colectivo El Tinacal busca seguir aportando elementos con el interés de que la cultura del pulque y el maguey tenga una dinámica de difusión más variada y que siga viva a partir de la participación de muchos de los actores involucrados en esta cultura.

En esta ocasión proponemos una publicación periódica de contenido cultural relacionado con el maguey y el pulque que contenga artículos, ensayos, anécdotas, cuentos, poemas, fotografías, noticias, sopas de letras, crucigramas, saludos, entre otras cosas. Que se distribuya a un precio módico en las pulquerías, con los clientes, dueños, encargados y personas interesadas.

Asimismo publicaremos una versión digital para difundirla por las redes sociales. La publicación estará abierta para que cualquier persona interesada pueda escribir, y así se fomentará el interés en la misma, lo cual formará lazos más estrechos entre la población relacionada con la cultura del pulque. Además la publicación quedará como documento histórico que podría ser utilizado para futuras investigaciones.

En este primer número publicamos contenidos elaborados por los miembros del colectivo, pero para los posteriores esperamos recibir aportaciones de muchas personas interesadas en difundir esta cultura, esperamos sus colaboraciones y sugerencias.



TAMBIÉN HAY TLACHIQUEROS EN EL DF

Por el colectivo El Tinacal

Hasta hace apenas algunos años era común escuchar que “las pulquerías se están muriendo, ya casi no queda ninguna”. Esta premisa, en parte muy acertada, dio pie a que quienes hoy integramos el colectivo El Tinacal nos diéramos a la tarea de “peinar” la ciudad en busca de estos recintos de convivencia e historia citadinas. A lo largo de esta labor, que nos llevó aproximadamente tres años, pudimos darnos cuenta de que, aunque en efecto el número de pulcatas vivas es mínimo comparado al que se podía encontrar a principios del siglo XX, en realidad superaba cualquier expectativa: encontramos 68 pulquerías que denominamos “tradicionales” por sus características e historia. Durante esta labor también descubrimos que la cultura pulquera en la ciudad abarca no sólo estos espacios, sino que también es posible localizar una cantidad indeterminada de “toreos” “expendios” y “restaurantes” donde también es posible conseguir unos litros de pulque de muy buena calidad, incluso mejor que en muchas pulquerías.



Casa de don Pancho, tlachiquero de la colonia El capulín, Xochimilco.

Todo muy bien hasta aquí, pero durante este proceso y estos años de trabajo, constantemente nos encontrábamos con información de algo que a primer instancia podría sonar irreal: que en la ciudad de México aún se producen magueyes, se obtiene aguamiel y se produce pulque gracias a la labor milenaria de tlachiqueros que día a día mantienen viva esta tradición a través de sus manos, su sabiduría y su inagotable energía de trabajo. La producción no es abundante pero sí muy variada y suficiente como para alimentar y saciar la sed de muchas comunidades ubicadas sobre todo en la periferia de la mancha urbana, así como para crear pequeños oasis pulqueros donde en contacto directo con los tinacales, la naturaleza y los magueyes, se puede no sólo degustar un pulque de excelente calidad y frescura, sino también descansar y vivir por un momento a una ciudad de México que, pese a su “modernización”, se yergue sobre una historia predominantemente rural y tradicional, que se resiste a desaparecer y que ofrece una verdadera alternativa al consumo masivo.

La investigación que presentamos en esta ocasión va enfocada a los magueyes y tlachiqueros del Distrito Federal. El objetivo es conocer, difundir, valorar y preservar la actividad de los productores de pulque en las periferias de la ciudad. Nos hemos dado cuenta que la mayor parte del pulque que se comercializa en las pulquerías es procedente de los estados de Tlaxcala e Hidalgo. Curiosamente todas las pulquerías de la ciudad de México se localizan en colonias y pueblos urbanos, y en las zonas montañosas del Distrito Federal no existen pulquerías como tal. Sin embargo el consumo de pulque se da de una forma distinta, ya que la situación geográfica posibilita el sembradío de magueyes y la producción de pulque, así como su consumo en lugares acondicionados de manera sencilla, como patios de casas o terrenos.

Las delegaciones donde se produce pulque en el Distrito federal son: Gustavo A. Madero, Miguel Hidalgo, Álvaro Obregón, Cua-

jimalpa, Magdalena Contreras, Tlalpan, Milpa Alta, Xochimilco, Tláhuac e Iztapalapa, específicamente en sus zonas rurales y montañosas.

En muchos de los lugares que hemos visitado a los largo de las delegaciones del Distrito Federal encontramos elementos en común como:

Tlachiquero – en casi todos los casos se trata de hombres en edad madura, quienes heredaron el oficio de su familia y quienes también son los encargados de su tinacal y de la venta del pulque.

Tinacal – se encuentra en el hogar donde vive el tlachiquero, en algunos casos se ubica junto a la magueyera misma o bien muy cerca.

Venta – su precio es muy accesible y la venta se realiza ya sea en el mismo tinacal, o en algún expendio casero.

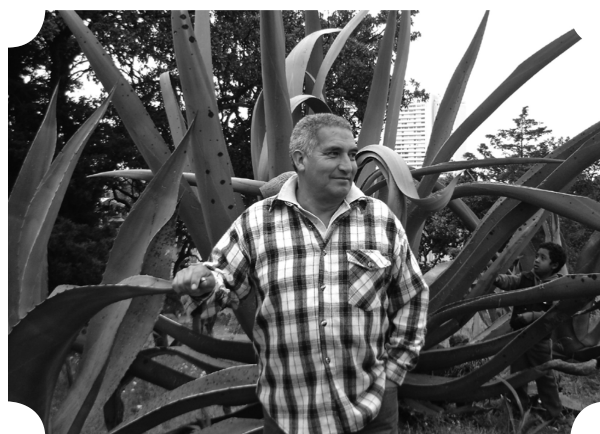
Curados – en muy pocos casos se preparan curados, la venta es exclusivamente de pulque blanco en sus variedades dulce, fuerte y campechano, así como aguamiel.

Clientela - se conforma principalmente por vecinos, gente mayor y sólo en algunos casos, se vende el producto a algún tercero o pulquería. También existen algunos casos dónde se produce solamente para consumo familiar o en el caso de alguna festividad o celebración.

Ubicación - Principalmente en zonas montañosas del Distrito Federal.

Magueyeras – en la mayoría de los casos los tlachiqueros raspan sus propios magueyes y son propietarios de los mismos, en algunos otros casos rentan el maguey a otro dueño.

Como conclusión coincidimos en que es importante el reconocimiento de que en una de las ciudades más pobladas del mundo se siguen conservando prácticas rurales como la producción de pulque, que genera una convivencia distinta a la de las pulquerías ubicadas en zonas rurales.



Don Porfirio, tlachiquero de San Mateo Tlaltenango, Cuajimalpa.



Don José Martínez, tlachiquero de San Bartolo Ameyalco, Álvaro Obregón.



Tlachiquero de Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta.



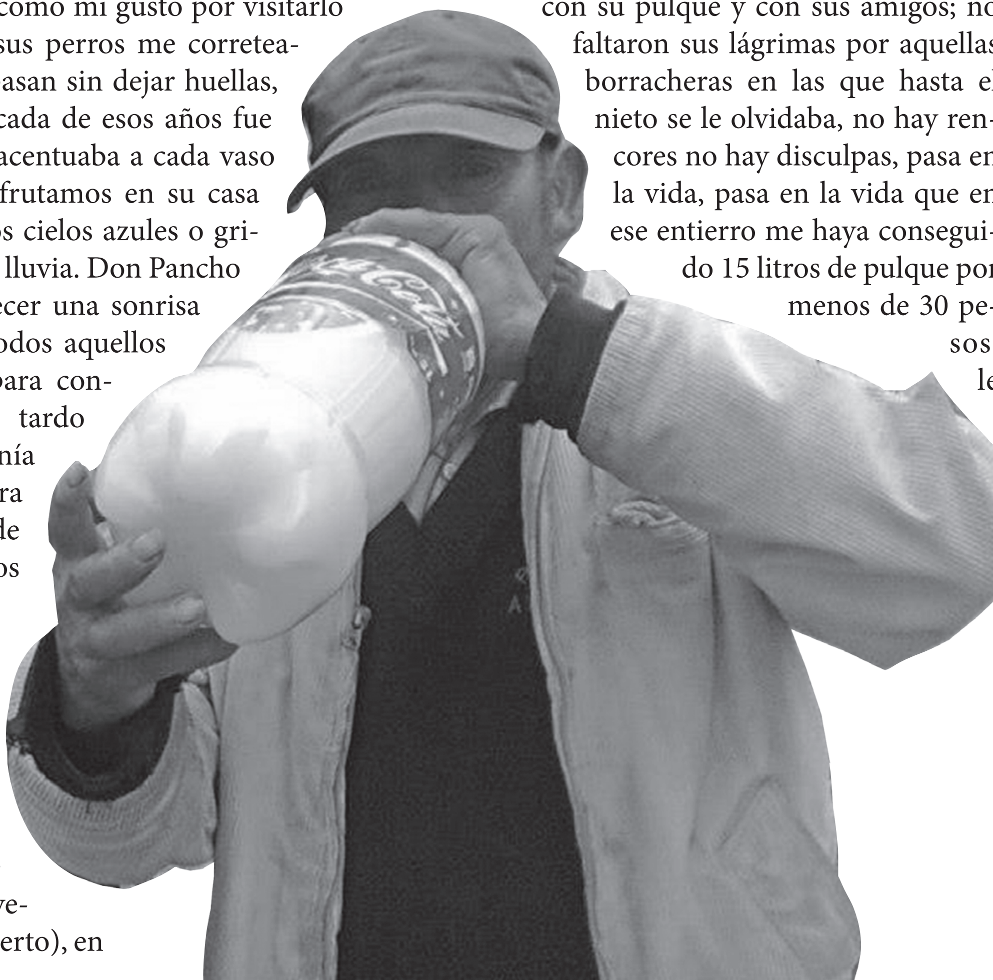
Se nos fue Pancho al cielo

Por Felipe Ramírez Aldama

La primera vez que supe de la existencia de don Pancho fue a la edad de 7 años, cuando mi abuelo, hombre de campo y capaz de aguantarse el hambre mas no la sed, estaba trabajando en su milpa. Un señor achaparrado de aspecto sucio por el trabajo de campo le dijo "Felipe ahí tengo un pulquito bien bueno, qué dices si le damos matarile", mi abuelo sin dudarlo dijo que sí, y me dejó abandonado quién sabe dónde para irse a tomar pulque con ese señor que olía raro y tenía barba de muchos días, era joven, aún tenia el cabello negro y la mirada menos perdida.

Pasaron los años y mi gusto por el pulque fue creciendo como mi gusto por visitarlo en su casa y que sus perros me corretearan. Los años no pasan sin dejar huellas, la huella más marcada de esos años fue una cojera que se acentuaba a cada vaso de pulque que disfrutamos en su casa con vista a infinitos cielos azules o grises plomizos por la lluvia. Don Pancho jamás dejó de ofrecer una sonrisa desdentada para todos aquellos que lo buscaran para conseguir pulque, ni tardo ni perezoso se ponía a sus ordenes para degustar el néctar de los Dioses, muchos años fueron así. Cuando de adulto tuve la curiosidad de saber el proceso de capado y raspado del maguey, fue don Pancho quien me llevó a sus magueyeras (rentadas por cierto), en cuatro magueyes pequeños sacaba pulque más que suficiente para él y sus hermanas, y ¿porqué no? para algunos visitantes como mi primo y yo. Mi abuelo dejó de consumir pulque, y su declive comenzó junto con una tristeza en sus ojos. Cada que veía llegar a don Pancho no le decía que se fuera, pero sí se veía que extrañaba esas escapadas.

Mi abuelo murió hace poco más de un año, y don Pancho fue el primero en llegar para ayudar a abrir la fosa y limpiar su casa. En el velorio estaba de pie con su pulque en mano para despedir a don Felipe como él se lo merecía, con su pulque y con sus amigos; no faltaron sus lágrimas por aquellas borracheras en las que hasta el nieto se le olvidaba, no hay rencores no hay disculpas, pasa en la vida, pasa en la vida que en ese entierro me haya conseguido 15 litros de pulque por menos de 30 pesos, le



di 100 porque el trabajo de ir y venir con una botella no es fácil: “Que Dios te de mas, Fipe” me dijo llorando.

Uno no sabe cuánto tiempo estará la gente que amas, quieres o aprecias contigo, por eso yo aproveché mi tiempo y platiqué mucho con él, aprendí mucho y sobre todo tomé mucho. En una ocasión nos bebimos 24 litros de pulque, y yo francamente no podía subir el borde que separaba su casa de la de mi tío, no por lo borracho sino por lo somnoliento y los gritos de “Chingada borrega se volvió a cair”, risas, carcajadas y ganas de orinar en ese día frío de diciembre, casi para el año nuevo de 2012.

Lo vi por última vez un 4 de enero de 2013, y dicen que preguntaba por mi muy seguido. Hace unos días me enteré de su fallecimiento, fue algo muy revelador porque ¿qué edad tenía don Pancho? Desde mi perspectiva infantil no llegaba a los 60 años, murió al irse a dormir, como muchos dicen, fue un toque de Dios, debió serlo, murió en paz y dejó sus conocimientos en mi memoria, que han sido usados en ponencias, artículos y muchas platicas con otras personas. Lo más triste será llegar y ya no tener quien me diga “¿qué, nos echamos un pulquito?”

Descanse en paz un gran amigo y un gran pulquero, un compañero de mi abuelo y una persona que valoró mis palabras y me escuchó atento, que siempre tendía su mano y su sonrisa para ofrecerte un simple vaso de pulque. Pasa en la vida.



Un buen pulque

Por Ulises Ortega

Cuando a menudo se plantea la pregunta ¿Cómo es un buen pulque? Por mi mente y cuerpo se desatan una infinidad de reacciones que no logran convertirse en una respuesta breve, clara y concisa. Y es que de acuerdo a cada organismo, quizá un buen pulque sea el que está acostumbrado a tomar cada quien. Arrebatada es la actitud de un comentario repetido hasta la saciedad por miles de expertos, al decirnos que el mejor pulque es el de su pueblo, rancho, tinacal o comunidad, aunque nos aclaran, solamente lo beben cuando van hasta allá lejos, casi cada año o cuando se puede.



El hecho es que para los asiduos bebedores citadinos de pulque, aclaro, la cuestión es mucho más profunda porque abastecernos de esta bebida está condicionado a nuestro hábitat y hábitos, porque hasta el momento no hemos podido teletransportarnos a provincia, cada que se nos pega la gana para ir por un "buen" pulque. No obstante, afortunados somos de tener todavía algunas pulquerías, toreos y expendios únicos en su tipo, que nos proveen del producto en cuestión.

Una vez más, por comodidad, asistimos al local más cercano a nuestro domicilio buscando esa bebida milagrosa, en ocasiones condicionando el paladar, integrándonos a su dinámica y hasta prodigándole un cariño propio. Esto sigue sin contestar la pregunta primaria, pero nos ha dado algunas pistas de la búsqueda del buen pulque. En un terreno más complicado y no falto de honduras, digamos lo siguiente, en la ciudad existen dos grandes tendencias de introductores de pulque, Nanacamilpa, Tlaxcala y Singuilucan, Hidalgo, sólo lo afirmo por cantidad, porque como bien sabemos hay más introductores que ofrecen su producto pero su alcance es más reducido.

Ya tenemos un obstáculo que podría cegar nuestro criterio y ser un prejuicio de facto que limite nuestra opinión sobre un producto, cuya oferta y demanda se reduce a determinados círculos de consumo, las pulquerías. De ninguna manera puede ser así porque para aquellos que hemos recorrido decenas de veces esos establecimientos, no hemos logrado encontrar uniformidades consistentes sobre la calidad del pulque, como bien nos dirían sus jicareros, todo depende de cómo se trabaje, entonces una clave se encuentra en el trato del pulque.

Desde las condiciones de higiene, métodos de conservación y por supuesto venta, la calidad del pulque será distinta. No es lo mismo el almacenamiento en plástico que en barrica. Y hoy en día, las siguientes presentaciones de venta son: jícara, jarro de barro, peltre, unicel y mi favorito, el vaso de vidrio.

Tomemos prestado el test del café Cuerpo, Aroma, Sabor y Acidez (CASA), para ver qué sucede con el pulque. Hablemos idealmente del pulque, recuerden, idealmente.

Cuerpo: consistente, uniforme con apariencia benigna. El mito de un pulque viscoso, con baba no es un buen criterio, tampoco acuoso, delgado o translúcido. En ocasiones un pequeño residuo en el vaso delata buen origen, salvo las acumulaciones grandes que pueden referirnos su adulteración, desde papa o nopalillo.

Aroma: fresco, dulce o neutro. Nunca debe oler mal un pulque, si es así no lo bebas, cuida tu salud. Una cosa es llamarle poliuhqui, podrido por etimología, pero eso no guarda relación con un buen producto. Justamente esta concepción nos remite al llamado tlachique, pulque corrioso procedente de magueyes gigantes,

antípoda del pulque fino. Bien puedes acarrear una desagradable diarrea que hasta puede convertirse en salmonelosis.

Sabor: aquí abrimos un debate interminable porque debemos recordar que el ciclo productivo de los magueyes define el sabor del pulque así como su casa de procedencia, introductor y especie del mismo maguey. Sin embargo, es posible fijar algunos patrones que nos pueden ayudar. Por lo general en época de lluvias el pulque no posee una buena calidad a diferencia de las épocas frías. Por otra parte, retomando el tema de la monopolización productiva, es justo decir que el pie o semilla es el detonante de la fermentación del pulque y es un secreto que muy pocos poseen, por lo que el gradiente artesanal del pulque definirá su sabor. Es una práctica común que aquellos que no pertenecen a la cadena productiva más alta del pulque, produzcan el pulque a su manera o necesariamente, acudan a adquirir su simiente con los grandes productores.

Asimismo existe un enorme condicionante para mantener al pulque con un sabor adecuado y es recurrir a su mismo origen, el aguamiel, cuya disponibilidad a veces es limitada, es raro encontrar aguamiel en una pulquería, por lo general se recurre al azúcar como conservador. En lo personal opto por un sabor que en ocasiones tiene tintes dulces, poco burbujeante y por supuesto con esa dosis de acidez.

Acidez: concluida la anterior descripción, unimos el tema del sabor del pulque con su acidez, que resulta indispensable, pero nunca para convertirlo en intomable, no se puede confundir un breve dejillo ácido con lo agrio. El pulque hace un juego perfecto con los alimentos picantes y además suele ser recomendado para afecciones gástricas, motivo por el cual esa acidez referida es opuesta a cualquier sensación molesta a su entrada a nuestro sistema digestivo.

Todo cuanto arriba fue señalado responde al pulque blanco, natural, de ajo, etc. ¿Qué hay de los curados? Este rubro es más complicado todavía, porque son tantos y variados que formalizar un criterio resulta titánico. Sin embargo dejemos unas pistas que pueden servir e incluso diagnosticar algunas dudas que se tengan.

Las dos variantes de curados son los de leche y los de fruta y verdura, una alusión común es llamarles a los segundos de temporada. En los primeros figuran los de semillas que van desde el piñón, pistache, cacahuate y otros más. No desglosaré todos los sabores existentes, pues no es el objeto de estos comentarios, además que la inventiva es un proceso constante, aunque de paso puedo recomendar algunos sitios donde hay una gran variedad de estos, *La paloma azul, Salón casino, La titina, El templo de Diana* o *La gloria* tienen esa gran oferta.

Al estar mezclados agentes externos con el pulque es relativamente sencillo disfrazar la calidad del mismo, quizá en ocasiones genere desconfianza su consumo, más allá de poder ser un mito infundamentado o una necesidad económica, los curados brindan la posibilidad de darle salida o venta al pulque rezagado. Por lo general sugerimos desconfiar más de aquellos que sean sumamente azucarados, un efecto físico será el dolor de cabeza. En los procesos de elaboración destacan desde los métodos tradicionales de macerar los ingredientes y filtrarlos con manta de cielo o recurrir a implementos como la licuadora y el colador.

Las maneras, métodos y recetas para hacer curados son sumamente diversas y queda en el cliente el juicio definitivo, sin embargo saltan a la vista incongruencias como vender curado de guayaba en formato rosa cuando se ha utilizado amarilla para su elaboración, el uso de saborizantes, esencias o hasta maizena, para dotar de porte a una bebida que de lo contrario no poseería vistosidad.

Pero a final de cuentas y para ti. ¿Cuál es el mejor pulque? Esperamos tu respuesta. ¿El mío? Lo consigo en *Los zorros*, creo que los demás apenas le hacen cosquillas.

Neomuralismo pulquero. Pintas, pinturas y pintores en las pulquerías de la ciudad de México

Por Rodrigo García y Nelly Rodríguez.
Fotos: Diego A. Mata y Paul Jiménez.

A principios del siglo XX la ciudad de México contaba con más de mil pulquerías en sus calles. Los establecimientos dedicados a este rubro formaban parte importante del paisaje urbano. Una característica que distinguía de manera significativa a muchas pulquerías era su decoración vistosa de fachadas e interiores; en sus muros se conjugaban colores, matices, formas y diseños para darle vida a obras de una gran expresión plástica. Esas pinturas contenían todo motivo posible: mujeres hermosas, charros, suertes del toreo, personajes históricos, paisajes campiranos, aves exóticas, magueyes, tlachiqueros, pulque y todas las representaciones que resultaban queridas y entrañables para la gente.



Autor: "El chube", *Las duelistas*.

La pintura de pulquerías logró seducir de sobremanera el gusto estético de propios y extraños, hasta llegar a ser considerada una de las manifestaciones más relevantes dentro del arte popular mexicano.

A principios de los años 20, el muralista de origen francés Jean Charlot llegó a radicar a la ciudad de México. El arte popular de nuestro país lo impresionó de sobremanera. Inmediatamente se vuelve un admirador profundo de la pintura mural plasmada en las pulquerías.

En uno de los artículos escritos por Jean Charlot menciona lo bueno que sería que alguien se interesara en llevar a cabo una documentación seria de este arte callejero, un arte que por razones naturales no estaba historiado, no tenia cronologías, no tenia nombres, ni tampoco estaba registrado en algún tipo de catalogo. Desafortunadamente nadie atendió ese llamado.

Con el paso de los años, el consumo del pulque disminuyó de manera considerable en la ciudad de México. Debido a esto, muchas de las pulquerías tuvieron que cerrar sus puertas quedando en el abandono, y con ello se perdió para siempre la riqueza de todos sus elementos, incluyendo por supuesto, el maravilloso arte visual que alguna vez las distinguió.

Afortunadamente en este siglo XXI el pulque y muchas de las expresiones culturales que se generan a partir de la bebida misma, han tomado un nuevo impulso. Tal es el caso de la pintura mural, en donde algunos propietarios de pulquerías de la ciudad de México se han interesado en decorar los muros de sus establecimientos, por lo que nos ha llamado la atención investigar al respecto.

La característica principal que observamos en la pintura mural actual que se realiza en las pulquerías es que se encuentra, en su mayoría, inspirada en motivos prehispánicos, propo-

niendo idílicas representaciones de voluptuosas Mayahueles, calendarios aztecas, calaveras o dioses. El maguey y todo lo que rodea al proceso de producción del pulque es otra imagen recurrente, así como los tlachiqueros y los paisajes rurales. Finalmente encontramos otro tipo de representaciones que se enfocan a las pulquerías mismas y sus tradiciones, como son el juego de rayuela o bien sus asiduos clientes. Destaca dentro de estas temáticas la que se puede apreciar en *La risa* donde se representa "El toque divino" de Miguel Ángel pero en su versión pulquera.

Otra característica importante que debemos destacar es a los autores, jóvenes en su mayoría, a quienes podemos englobar en dos grandes grupos: el primero, integrado por chavos cuyo interés principal es el graffitti y cuya formación dentro del arte ha sido autodidacta; y el segundo grupo, conformado por muralistas profesionales dedicados a esta labor, y quienes por diversas circunstancias fueron invitados a pintar estas pulquerías. Cabe destacar que la mayoría de las veces los autores no han recibido remuneración económica por su trabajo y el pago fue realizado en "especie", esto es, con pulque y materiales.

Seguiremos investigando sobre la nueva propuesta muralista pulquera.



Autor: Juan Manuel Valdéz, *La gallina de los huevos de oro*.



Autor: Daniel Vera Sierra "Stash", *Los zoros*.



Autor: Jorge González Suaret, *La Rosita*.



Autor: Luis Alberto Salazar, *Salón casino*.



MUJERES Y PULQUE*

Por Paul Jiménez Báez

Las mujeres han tenido un papel fundamental en la historia y el desarrollo del pulque. Sin embargo, como en otras esferas de la vida y el trabajo, han sido sistemáticamente marginadas e invisibilizadas. Desde las frases populares, donde se resalta el poder viril de la bebida: "Pulque y chito, seguro chamaquito"; hasta la iconografía formal, donde la foto más famosa: "Los mecapaleros" los protagonistas son hombres.

Basta con recordar el origen mismo del maguey y el pulque: Mayáhuel. Una figura femenina con origen cósmico que pasó a simbolizar la fertilidad y el renacimiento que con sus 400 pechos alimenta a sus hijos. Asimismo, la luna, que es representada como una gran olla llena de pulque, también representa dichos símbolos que son por excelencia femeninos. La otra gran historia sobre el origen del pulque nos habla igualmente de un personaje femenino, la reina Xóchitl, quien es enviada por su padre a ofrendar al gobernante de esa época el nuevo descubrimiento: el pulque. Sea mito o sea historia (o los dos), el principio del pulque es femenino.


El descubrimiento del pulque, JoséObregón, 1869.

Hoy en día, ya es posible observar sin tanta dificultad a mujeres tlachiqueras. Mujeres que se encargan de la producción de pulque que a pesar de los prejuicios y mitos alrededor de su participación en la elaboración de la bebida, ejecutan un gran trabajo de producción elaborando un producto de calidad. Esto es debido en gran medida a la migración de los hombres, que van a las ciudades o a Estados Unidos buscando una vida mejor, dejando el trabajo del campo en manos de las que se quedan.

Las mujeres han bebido pulque desde siempre. En el mural de *Los Bebedores*, en Cholula, Puebla, el documento gráfico más antiguo que documenta el consumo de pulque (año 200 d.C.), se observan a 110 personas bebiendo pulque en grandes tinas. Sus acciones reflejan embriaguez, desde locomoción torpe, hasta defecación y masturbación en público. En él aparecen 3 o 4 ancianas que se distinguen por sus arrugas y largas faldas. Pasando por el departamento de mujeres, que era exigido por ley en las pulquerías, el cual nos remite dos cuestiones: por un lado el reconocimiento de la mujeres como be-


Mayahuel, códice Laud.

*Este artículo es una síntesis de un trabajo titulado "Mujeres y pulque. Un panorama general sobre los roles de las mujeres en torno al pulque". Presentado en diversos foros y congresos.



Casimiro Castro, 1855.

bedoras de pulque, y el otro, la discriminación que han tenido de manera sistemática. Hoy en día en las pulquerías invadidas por jóvenes, la mayoría de bebedoras son mujeres. En los tours pulqueros el mayor grupo de asistentes es el de ellas. Cabe señalar que las mujeres son quienes están cada vez más consumiendo bebidas alcohólicas en México. Sea por una razón u otra, una cosa es clara: la mujer siempre ha sido pulquera. La pulquería no sería la misma sin sus jicareras.

Aquellas que además de preparar maravillosos curados, una suprema botana acompañada de una buena y picosa salsa –si no, no es salsa–, hacen la labor de psicólogas, ya sea que aconsejen a los sedientos parroquianos, o que simplemente los escuchen, su presencia es indispensable. Definitivamente el trato y la convivencia es distinta en una pulquería que tiene al mando una mujer.

La presencia de la mujer también está presente en su iconografía y estética. "De lo sagrado a lo profano" ha estado presente: las innumerables representaciones de Mayáhuel, la Virgen de los Remedios, la de Guadalupe, murales donde aparecen hermosas campesinas, hasta los pósters de encueradas y modelos con poca ropa. Sin olvidar los incontables nombres de pulquería en alusión a las féminas como La Madre Venus, o La Muchacha de los muchos besos. La mujer también está presente en la investigación y difusión de la cultura pulquera, son empresarias del pulque y reinas de las ferias donde el octli es el protagonista. No hay esfera que escape a su presencia. Las mujeres han sido fundamentales en el devenir histórico de la bebida fermentada que nos da el maguey. Desde sus orígenes que remiten a una relación con el arquetipo de la "madre tierra", que alimenta y da abundancia; hasta el día de hoy, donde sería complicado concebir al pulque y a la pulquería sin la participación activa de ellas, las mujeres tenazmente han estado presentes en el camino del pulque, a veces de manera discreta y en otras ocasiones como protagonistas.



Departamento de mujeres de la pulquería La reyna Xochitl, Ángel Alemán



Josefina Flor Rincón, tlachiquera de Ixmiquilpan, Hidalgo. Ángel Alemán



Gremio de tlachiqueros

Por Miguel Ángel Alemán Torres

Tepetlaoxtoc significa en nahuatl "entre las cuevas de tepetate", es un pueblo localizado en el extremo poniente de los llanos de Apan, territorio importante para la producción de pulque. Una de sus fiestas más importantes es en honor a San Sebastian Mártir, se organiza mediante siete gremios o mayordomías, que son: de los mexicanos, del 20 de enero, de los cirios, de las molenderas, de los gañanes, de los tlachiqueros y de los arrieros. A cada uno de los gremios le corresponde realizar fiesta un día después del 20 de enero.

Cuando es el turno del gremio de los tlachiqueros, los mayordomos ofrecen un desayuno en su casa, luego se realiza una misa para pedir y dar gracias por la producción de pulque del año, y posteriormente se lleva a cabo un recorrido hacia el centro del pueblo encabezado por el rey y la reina del pulque, que van en una carreta jalada por un burro, junto con un nicho con la imagen de San Sebastián Mártir saliendo de un maguey. Asimismo colocan magueyes en diversas esquinas para simular el raspado y la extracción del aguamiel. Van personas vestidas de tlachiqueros, hacendados, caporales, y llevan tlacuaches que simulan robarse el aguamiel; también acompañan el recorrido hombres vestidos de mujer, nombrados tlacualeras, que representan a las esposas de los tlachiqueros, y hacen maldades a los asistentes; toda esta representación es amenizada por una banda de viento. Asimismo varias camionetas que llevan tinacos llenos de pulque y regalan la bebida a todos las personas. El recorrido concluye en un terreno donde se lleva a cabo un baile popular y se sigue regalando pulque. Según datos de los organizadores, esta festividad se realiza desde 1685, año en que llegó la imagen de San Sebastián al pueblo.



Cada año se realiza la fiesta el último jueves de enero. Para llegar a al pueblo se pueden ir a Texcoco y de ahí tomar un microbús que vaya a Tepetlaoxtoc, es recomendable llegar antes del medio día para presenciar la parte ritual de la fiesta y verlo desde un enfoque crítico, ya que por lo regular llega mucha gente solo con la intención de ponerse en altos grados ethilicos sin conocer el origen de la festividad, que comúnmente se le conoce como la feria del pulque, pero que en realidad corresponde al gremio o mayordomía de los tlachiqueros de la fiesta patronal de San Sebastián Mártir.


SAN SEBASTIAN











Pulquero amor

Por Alejandra Velasco Pegueros

Mi meyolote aguamielado
tlachique de mi vivir
que elevas mis flores hasta el cielo
y alegras a los Centzontotochtin
cuando estás cerca.

Eres el vino sagrado de mi tierra.

Mi Quetzalcóatl
- mi dualidad-
mi aguamiel
-mi saciedad-
mi mezontete,
- mi concavidad-

Quiero fermentar en ti con nuez moscabada
y cuando me agrie,
me cures con la hierba de la iguana.
Quiero tu aguamiel todos los días
para seguir fermentando
hasta ser tu pie de pulque.

Mi curado de jitomate
de piñón,
de guayaba

Quiero ser el raspador para tu corazón
quitarte el bagazo, para que tus poros
sigan viviendo.

Mi acocote
- donde me vierto-
mi tinacal
-donde me doy a la vida-
mi castaña
-donde me refugio-

Te propongo actualizar la leyenda
de Mayahuel y Quetzalcóatl,
venir a la tierra sin persecución
sembrarnos como un árbol dador y amoroso:

Yo tú virgen,
tú mi Juan Diego.



Mujer luna maguey, Josefina Ríos, 2007.

Calaveritas pulqueras

Estos son los tres ganadores del concurso de calaveritas pulqueras que convocamos.
¡Muchas felicidades!

Primer lugar
Miguel Ángel García



Mi novia la pulquera calavera

La muerte anda arreglándose
es noviembre y le toca salir,
unos días andará por estos lados
llevándose a gente que encuentre por ahí.

Mas en mente tiene planes para este año
no a cualquiera se traerá,
como en el panteón tienen magueyes
un tlachiquero es a quien primero irá a buscar.
La calaca quiere pulque del bueno
otro año no está dispuesta a esperar,
en el panteón todas las calacas
también quieren formarán su tinacal.

Terminó de ponerse guapa
unos moños, bien peinada, todo listo para salir
empezaría a buscar en el valle de Apan
pues tienen referencias del buen producto que sale de aquí.

Y así fue como un día yo me encontraba
a la sombra de un maguey,
dormía cuando de repente me despertó una bella mujer.
Con suave voz me dijo:
-Buenas tardes joven, es una suerte
que mientras caminaba lo encontrara aquí a usted.

Buenas tardes señorita - rápido le contesté -
usted dirá para que soy bueno,
no todos los días uno tiene la fortuna
de una cara así de linda entre las pencas poder ver.

La calavera muy astuta mi punto débil descubrió,
a una cara tan bonita nadie le dice que no.
Mi nombre es Catrina,
estoy de visita por aquí
dame tu mano y sígueme,
estoy segura que no te vas a arrepentir.

Eso es muy tentador -le dije-
pero como ve yo sigo trabajando,
raspe y saque aguamiel
junto con unas tinas lo tengo que entregar;
sino el día de mañana nadie tendrá para sus muertitos
su pulquito en el altar.

No muy convencida la calaca aceptó esperarme
como no la iba a dejarla ahí sola
conmigo me la traje...
Listo señorita Catrina hemos llegado,
en esta pulquería todo vamos a dejar
y esperece tantito que ahorita verá
lo que aquí el señor con buena mano sabe preparar.

Entramos a la pulcata,
natural y curados de varios sabores servían
se encontraba emocionada pensando en todo
lo que próximamente en el panteón del diario bebería.

-Que se sirva el pulque-
Fue lo que dijo y varias jarras nos trajeron
el pulque de Apan se vio que le gustó,

pues a probar todos los sabores
la flaca si le ponía esmero.

Primero el pulque y luego los besos,
era lo que yo estaba pensando
sin embargo entre más tomaba
la cara de Catrina iba cambiando;
de esa mujer tan bella
ya no había nada solamente
una horrible calavera.

Ya muy tomada la parca se levantó
y ahora con una voz de ultratumba
hacia todos se dirigió:
Yo soy la calaca y he venido a buscar
gente de este mundo
que se bien que en panteón
voy a necesitar.

Tu que me trajiste hasta aquí
eres el primero que me llevaré
tengo unas grandes matas y muy ocupado te tendré,
todos los demás también conmigo se irán
veo que les gusta la fiesta
y con los muertos pronto reirán…

Usted que sirve, preparara curados y botana
para mí y mis hermanas,
también el señor jacarero
nos atenderá como a nobles damas… ¡Jajajaja!

La parca se rió y todo mundo en silencio quedó.

Un señor que se encontraba en el rincón
igual de borracho que ella le contesto:
-Cállate calaca, ni a mí ni a nadie nos vas a llevar
ya estás muy tomada, ya no sabes ni de qué hablar-

Tu que sabes viejo, más respeto que soy la muerte
y ya vamos nos todos bola de borrachos
no me hagan perder el tiempo,
pues tengo también otros pendientes.

La tilica tomó una jarra que estaba a la mitad
de un solo golpe se la terminó;
ya no controlaba sus pasos
para tomar tanto como ella lo hacía
si se requiere mucho pulmón.

Sirvan más decía
y bájense preparando
que nomás termino este curadito
y los al cementerio me los iré llevando.

Fue en ese momento que a la calaca sueño le dio
y para su mala suerte dormida se quedó,
más que relajada el pulque en ella
esa sensación de descanso dio.

Sacaron un mecate y con él la amarramos
toda borracha afuera del panteón
la fuimos a dejar y ahí quedó
dormida quien a todo mundo se quería llevar,
al menos por el siguiente año
todos los pulqueros tranquilos
podemos estar.

Si andas en la milpa
y te encuentras con una bella mujer
puede ser la parca buscando algo para beber.

Cuídense los hombres que anden con una pulquera,
cuídense por qué bien ella podría ser la calavera.

Segundo lugar
Mikha'îl Karvahal



Un copetón se embriagaba, con pulque del tinacal,
Mientras la muerte lo espiaba cuando iba a su jacal.
- Descansar acaso debes, leer un poco no hace mal, tiernamente la "huesuda" - aconsejaba al galán. - Mañana será de nuez, piñón, avena, jitomate o nopal los curados que te gustan antes de irte a gobernar no me vengas con discursos de querer la paz social, renunciar es lo que debes para así hacerte amar… - yo no quiero que me quieran - respondió así sin dudar - sólo busco mi usufructo pa'poderme retirar.
- ¡ah! que jijo más rejijo - la "parca" no pudo creer lo que sus castos oídos acababan de entender - tu no sirves pa'tribunas, ni siquiera hablas inglés, y si estás en ese puesto se lo debes ¿sabe a quién?
Ya moviste mucho al pueblo, lo voy a reconocer, pero dime, si en tu casa, ¡la que manda es tu mujer!...
Ya con esta me despido, me despido sin pensar, se llevó "la apestosa" por su copete envidiar al licenciado Enriquillo, ahora ya descansa en paz

Tercer lugar
Diana Morales



En la pulcata estaba la calaca
llorando por desamor,
y a cada trago que daba
gritaba: ¡Quiero otro pulque por favor!.

Después llegó Diana
y su pulque le quitó,
la calaca muy enojada
de un empujón la tumbó.

Le dijo: no mí querida Diana
mi pulque no me lo quitas,
creí que eras una dama
pero tú estás loquita.

Ahora Diana un poco empulcada
escribe su calavera,
rayando sobre la madera
que tiene su ataúd.

Pero qué importa que vivan o que mueran
los pulqueros de corazón,
siempre habrá un curado
que nos devuelva la razón.



El jarabe de ultratumba, José Guadalupe Posada.

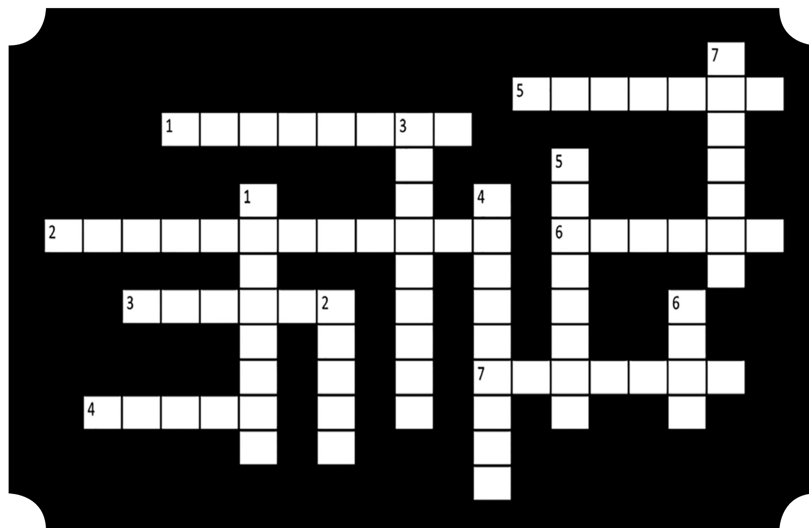
 

Las 400 letras

Vitrolero
Jícara
Tlachiquero
Penca
Conejo
Tornillo
Alacrán
Tinacal
Golumbo
Guaje
Chinicuil
Odre
Pulquería
Quiote
Curado
Jicarero

P	D	C	V	I	T	R	O	L	E	R	O	E	S	C	T	U	O	A	T
E	F	G	H	A	R	A	C	I	J	W	D	C	V	R	F	H	T	T	E
A	S	E	R	G	T	H	I	O	P	V	V	D	C	V	R	D	O	R	U
C	F	G	R	S	W	V	U	J	I	N	P	X	C	W	X	R	R	H	B
A	R	X	T	L	A	C	H	I	Q	U	E	R	O	Z	C	E	N	U	E
Q	C	G	P	U	L	W	C	J	I	E	N	R	N	F	V	T	I	C	E
R	C	V	O	T	R	S	S	R	E	X	C	P	E	V	U	L	L	V	U
N	J	I	C	L	M	A	G	U	R	C	A	V	J	T	I	N	L	T	I
A	E	Q	C	T	U	F	R	Y	C	B	N	U	O	T	B	Y	O	U	N
R	R	F	V	E	E	M	Q	A	D	H	P	U	L	E	R	Y	R	V	O
C	B	L	X	S	W	R	B	S	D	V	I	V	F	E	R	A	T	U	R
A	R	A	Y	C	V	T	B	O	U	L	P	N	E	V	I	J	I	T	E
L	D	C	T	O	R	N	J	I	L	I	Ñ	C	I	R	D	A	D	P	R
A	E	A	R	T	E	U	H	K	I	O	P	M	E	C	X	Q	S	W	A
E	R	N	Y	H	J	B	N	O	D	R	E	U	I	O	U	U	I	P	C
E	A	I	O	R	A	C	E	C	B	V	Q	S	E	R	Y	I	U	O	I
E	T	T	Y	U	U	B	V	E	W	L	M	A	G	U	T	O	L	N	J
W	C	T	Y	B	G	B	Y	J	U	B	Y	M	E	Y	B	T	M	I	L
E	T	B	T	N	E	T	Y	P	V	W	R	T	C	K	V	E	N	M	Y
E	C	T	L	I	X	C	T	E	A	V	C	U	R	A	D	O	B	Y	M

Crucigrama



Verticales
1. Deidad prehispánica femenina por excelencia asociada al pulque.
2. Curado más popular.
3. Gusano que habita en las raíces del maguey.
4. Marsupial mexicano que roba el aguamiel de los magueyes.
5. Platillo tradicional mexicano muy popular en Hidalgo y que suele acompañarse con pulque.
6. Nombre que se la da al maguey en lengua náhuatl.
7. Acción aplicada al maguey para evitar que cresca el quiote.

Horizontales
1. Savia del maguey rica en azúcares y nutrientes.
2. Principal dios prehispánico, que sedujo a Mayahuel para bajar a la tierra.
3. Nombre genérico de la comida que se ofrece en las pulquerías, cantinas, etc.
4. Fibra procedente del maguey utilizada para la elaboración de textiles y artesanías.
5. Espacio destinado a la fermentación del aguamiel y posterior transformación en pulque.
6. Acción de estimular el maguey para la producción de aguamiel.
7. Instrumento similar a una calabaza ahuecada que se utiliza para succionar el aguamiel del maguey.